



## **FOOD AND TRAVEL ITALIA 2022 AWARDS:**

### **NICOLA BIASI ENOLOGO DELL'ANNO e RESISTENTI NICOLA BIASI PROGETTO VINO DELL'ANNO**

**Ugento (LE), 1° ottobre 2022** - Nicola Biasi, il miglior giovane enologo d'Italia 2020 per Vinoway e Cult Oenologist 2021 per il Merano Wine Festival, ha ricevuto due importanti riconoscimenti nella notte di gala dei **Food and Travel Italia 2022 Awards: Enologo dell'anno** e il premio speciale **Progetto Vino dell'anno** per la rete **Resistenti Nicola Biasi**. Tra i premiati alcuni dei mostri sacri dell'enologia, gastronomia e accoglienza italiana come miglior bollicina a Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2009, chef dell'anno Moreno Cedroni, Resort dell'anno Borgo Egnazia, the best Woman Camilla Lunelli e tanti altri.

L'evento si è tenuto sabato 1° ottobre al Vivosa Apulia Resort di Ugento.

Il primo gli è stato attribuito personalmente dai lettori Food and Travel Italia grazie alla sua costante convinzione e dedizione nello sviluppare vini di alta qualità, legati al territorio e con un approccio sempre attento ad una reale e concreta sostenibilità ambientale.

Il secondo è stato invece assegnato direttamente dal Board di Food and Travel Italia al suo progetto **Resistenti Nicola Biasi**, una rete di otto aziende agricole in otto territori diversi tra Friuli, Veneto e Trentino creata nel 2021 e guidata da Nicola Biasi. Progetto che, attraverso i vitigni resistenti punta al binomio alta qualità e reale sostenibilità.

Il premio enologo dell'anno è stato attribuito a Nicola Biasi tramite votazione dai lettori di Food and Travel, arrivato in finale al fianco di grandi nomi dell'enologia italiana, come Graziana Grassini e Stefano Gava. Un riconoscimento meritato per l'enologo friulano, che dopo una lunga carriera nelle aziende toscane della famiglia Allegrini, ha deciso di farsi spazio nel mondo del vino fornendo consulenze a realtà vitivinicole in tutta Italia, dal Collio al Monferrato, da Montalcino a Taurasi senza dimenticare il suo grande impegno nel campo delle varietà resistenti. Ad oggi Nicola Biasi è l'enologo più specializzato nella vinificazione delle uve figlie di vitigni resistenti, questo ci è possibile affermarlo anche grazie agli innumerevoli successi



RESISTENTI  
NICOLA BIASI

dei vini prodotti dalle cantine che segue e dai tanti premi ricevuti con il suo Vin de la Neu, un capolavoro da uve Johanniter.

E sono proprio la dedizione e il duro lavoro di Nicola e delle 5 aziende, che lo hanno seguito fin da subito, che hanno convinto il Board di Food and Travel Italia a premiare la rete Resistenti Nicola Biasi assegnando l'awards **Progetto Vino dell'anno 2022**. Un riconoscimento che sicuramente premia il duro lavoro dietro a questo progetto nato solo lo scorso luglio 2021 ma che ha già portato a ottimi risultati e premi.

Resistenti Nicola Biasi nasce dall'unione di sei aziende fondatrici, diventate subito otto grazie all'ingresso in rete di due nuovi soci.

L'obiettivo è tanto semplice quanto importante: unire la qualità dei loro vini alla reale e concreta sostenibilità ambientale.

Durante la cena di Gala sono stati serviti 3 vini della rete **Resistenti Nicola Biasi**: il **M'ama 2021** dell'azienda Albafiorita, il **3|6|9** di Ca' da Roman e il **Renitens 2021**, il primo vino della rete Resistenti Nicola Biasi che racconta il viaggio straordinario nei 6 territori italiani delle 6 aziende fondatrici che si sono unite con l'obiettivo di racchiudere in un solo calice la qualità e la reale sostenibilità che le contraddistinguono, in perfetto equilibrio con i terroir delle loro tre regioni Veneto, Trentino e Friuli.

*Un giovane enologo "resistente" che ama le sfide, prima di tutto con sé stesso. Un cervello da scienziato sperimentalista ma anche il cuore del poeta innamorato della natura.*

*- La motivazione del premio Enologo dell'Anno a Nicola Biasi -*

### **NICOLA BIASI**

*Nicola Biasi nasce a Cormons, nel Friuli-Venezia Giulia, nel 1981. Durante gli studi acquisisce esperienza lavorando presso la nota azienda friulana Jermann. Dopo il diploma nel 2001, è per cinque anni assistente enologo presso l'azienda del Collio Zuani, di proprietà della famiglia Felluga. Nel 2006 lavora per alcuni mesi come capo cantiniere presso l'Azienda Marchesi Mazzei di Castellina in Chianti, dove inizia la sua esperienza nella vinificazione del Sangiovese. All'inizio del 2007 è in sud- Africa, presso la cantina Bouchard Finalyson di Walker Bay, dove – come assistente-enologo - approfondisce ulteriormente le pratiche di vinificazione, questa volta dedicandosi a Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Da maggio 2007 assume la direzione dell'Azienda San Polo, nuova Tenuta di Allegrini a Montalcino; segue con successo sia la parte agronomica che le attività in cantina, accrescendo progressivamente la sua competenza sul Sangiovese. A partire dal gennaio dell'anno successivo, la Famiglia Allegrini gli affida anche la cura enologica dell'azienda*



RESISTENTI  
NICOLA BIASI

*Poggio al Tesoro a Bolgheri. Qui Nicola ha modo di mettere in pratica quanto appreso durante le sue esperienze all'estero sulle tecniche di vinificazione dei vitigni internazionali. Da inizio 2016 decide di dedicarsi sia all'attività di consulenza, che alla produzione vitivinicola con il progetto Vin de la Neu, un inedito vino bianco da uve resistenti Johanniter che nasce nella Val di Non, nella vigna di Còredo, a quasi 1.000 metri d'altitudine, sulle Dolomiti. Nel 2022 fonda la rete RESISTENTI NICOLA BIASI, un progetto che raggruppa al momento sei aziende vitivinicole differenti accomunate da un unico obiettivo: produrre vini di eccellenza praticando la vera e reale sostenibilità in vigna e in cantina, salvaguardando in maniera concreta l'ambiente.*

### **RESISTENTI NICOLA BIASI**

**Resistenti Nicola Biasi** è una rete di otto aziende agricole in otto territori diversi tra Friuli, Veneto e Trentino, creata nel 2021 e guidate da Nicola Biasi, miglior giovane enologo d'Italia per Vinoway e Cult Oenologist 2021 per il Merano Wine Festival, il più giovane ad aver mai ricevuto questo riconoscimento.

Resistenti non sono solo i vitigni, noti anche come PIWI (dal tedesco pilzwiderstandfähige, ossia resistenti ai funghi – malattie fungine) ma anche gli stessi produttori che hanno abbracciato la sfida della sostenibilità in territori differenti e caratterizzati da altitudini e climi che fanno della loro viticoltura qualcosa di davvero innovativo. Questa difesa del territorio, coniugata a una viticoltura di precisione e a un'enologia dedicata e scrupolosa, permette di esaltare le qualità di queste nuove varietà e di conquistare così anche i palati più esigenti e rigorosi.

### **LE IMPRESE DELLA RETE:**

#### Albafiorita a Latisana, nella riviera friulana.

*In un zona non conosciuta per l'innovazione, Dino de Marchi decide di puntare sulla sostenibilità producendo i suoi vini bianchi esclusivamente da vitigni resistenti.*

#### Ca'da Roman a Romano d'Ezzelino.

*Ai piedi del Monte Grappa, Massimo e Maria Pia Viaro Vallotto nel 2015 danno vita all'azienda di soli vitigni resistenti con cantina dedicata che a oggi, risulta essere la più grande d'Europa.*

#### Colle Regina a Farra di Soligo, tra i colli trevigiani.

*Nel cuore del prosecco Docg Marianna Zago decide di andare controcorrente concentrando la sua produzione su vini ad alta sostenibilità grazie all'impianto di vitigni resistenti.*

#### Poggio Pagnan a Mel, nella Valbelluna.

*Gianpaolo Ciet e Alex Limana coltivano esclusivamente varietà resistenti e le vinificano nella loro cantina, la prima di Borgo Valbelluna.*



RESISTENTI  
NICOLA BIASI

*Della Casa a Cormons, in pieno Collio.*

*Renato Della Casa decide di affiancare l'innovazione alla tradizione dei vitigni autoctoni del suo Collio bianco.*

*Vigneti Vinessa a San Zeno di Montagna, sull'alta costa veronese del Garda*

*Mauro e Leonardo Bonatti, per il loro progetto di coltivare esclusivamente vitigni resistenti, in un territorio quasi inesplorato per la viticoltura ad oltre 700 metri s.l.m*

*Villa di Modolo, Belluno, nel cuore delle Dolomiti venete*

*Francesco Miari Fulcis, decide di ridare lustro alla dimora storica di Modolo, con un progetto unico nel suo genere che, come protagonista, prevede la produzione di vino da vitigni resistenti*

*L'azienda dell'enologo.*

*A Coredo, tra le Dolomiti trentine, Nicola Biasi crea un vino che nasce per rompere gli schemi, il Vin de la Neu.*

**VITIGNI RESISTENTI**

*Questi varietà sono frutto di incroci, fatti per impollinazione tra Vitis Vinifera con una piccola parte di altre Vitis per lo più di origine Americana e Asiatica, da cui ricevono i geni della resistenza alle principali malattie fungine, in particolare oidio e peronospora. I vitigni resistenti non hanno uguali in tema di rispetto ambientale in quanto riducono quasi a zero la necessità di trattamenti in vigna, rappresentando ad oggi la vera frontiera della sostenibilità nella viticoltura. Piwi è l'acronimo internazionale che riassume la parola tedesca pilzwiderstandfähige che, tradotta, significa per l'appunto "viti resistenti ai funghi". I Piwi hanno personalità unica e più di altri esprimono il concetto di reale sostenibilità*

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

<https://resistentinicolabiasi.com/>

[info@nicolabiasi.it](mailto:info@nicolabiasi.it)

UFFICIO STAMPA:

**FCOMM**

via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano

[fcomm.milano](http://fcomm.milano)

**Francesca Pelagotti** Cell: +39 366 7062302 – E-mail: francescapelagotti@fcomm.it

**Luisa Chiari** Cell: +39 392 9904981- Email: luisachiari@fcomm.it

**Giacomo Tinti:** +39 331 1244128 - Email: comunicazione@fcomm.it